

## Taller de manipulación y producción segura de los alimentos.

Cambursano, Patricia Noelia (2014) *Taller de manipulación y producción segura de los alimentos*. [Proyecto de proyección social]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

### Resumen

La seguridad en la producción de los alimentos, es hoy en día un tema poco conocido por las poblaciones de bajos recursos. Cuando hablamos de "seguridad en la producción", estamos haciendo referencia a elaborar alimentos de manera responsable y que no causen una enfermedad al consumirlos. Es por ello que este proyecto busca transmitir conocimientos de manipulación segura de las materias primas y alimentos, con el objetivo de llegar a producir alimentos inocuos y de alta calidad. Esta iniciativa se desarrolla en forma conjunta con los vecinos de Barrio Nuestro Hogar III de la ciudad de Córdoba y consiste en la realización de charlas de concientización y talleres sobre técnicas de producción de alimentos. Esta propuesta pretende alcanzar dos metas: por una lado aprender a elaborar productos alimenticios de calidad; y por otro lado, desarrollar con los destinatarios, conciencia sobre las condiciones higiénicas sanitarias que deben tenerse presentes en la producción de los alimentos, trabajando en materia de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

**Tipología documental:** Proyecto de proyección social

**Palabras clave:** Alimentos. Producción. Seguridad. Calidad. Buenas prácticas.

**Descriptores:** [T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)

**Unidad Académica:** [Universidad Católica de Córdoba > Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social Universitaria](#)